

## 東芝電磁調理器 (IH) 取扱説明書・料理集

形名

**BHP-M10** 家庭用

### もくじ

特長 .....	2
安全上のご注意 .....	2 ~ 5
各部のなまえとはたらき .....	6 ~ 7
安全装置について .....	7
使えるなべについて .....	8 ~ 9
正しい使いかた	
加熱調理 .....	10
揚げ物調理 .....	11
お手入れのしかた .....	12
調理ガイド .....	12 ~ 13
加熱調理の火力調節の目安	
揚げ物調理の温度調節の目安	
料理集 .....	14 ~ 17
修理を依頼する前に .....	18 ~ 19
仕様 .....	19
保証とアフターサービス .....	20

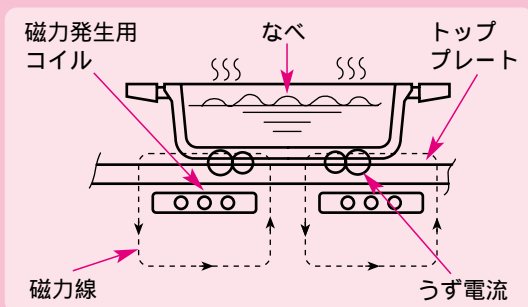
### 説置工事説明書別添付

このたびは東芝電磁調理器をお買いあげいただきまして、まことにありがとうございました。  
お求めの電磁調理器を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、十分に理解してください。  
お読みになったあとはいつも手元においてご使用ください。  
保証書を必ずお受けとりください。

# 特 長

## IH(誘導加熱)とは

磁力発生用コイルにより発生した磁力線が、鉄製のなべを通るとき、なべ底にうず電流が生じます。このうず電流がなべそのものを発熱させます。



## 揚げ物専用の温度調節機能付

微妙な揚げ温度が自動調節できるので手軽に揚げ物調理ができます。

## 切り忘れ防止自動停止機能

出力が“やや中”以上で約1時間、“弱”以下で約5時間、切り忘れてキー操作をおこなわなかったときは、自動的に通電が切れます。又、通電が切れる30秒前からブザーでお知らせします。続けて使用する場合は“IH”または“揚げ物”キーを押してください。加熱が延長されます。

## なべ無し自動停止機能

なべを置かなかったり、外したりすると約1分後に自動的に通電が切れます。

## 温度過昇防止機能

空だきなどにより、なべが高温になり過ぎるのを防ぎます。

# 安全上のご注意

ご使用になる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。表示と意味は次のようになっています。

## 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

## 注意

誤った取り扱いをすると、人が\*1傷害を負ったり、\*2物的損害の発生が想定される内容を示します。

- \*1 傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。
- \*2 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

## 図記号の例



禁 止

⊘は、禁止(してはいけないこと)を示します。

具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。



強 制

●は、強制(必ずすること)を示します。

具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。



注 意

△は、注意を示します。

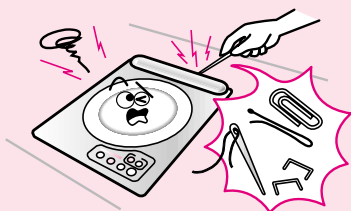
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

## 警告

針金など金属類を吸気口や排気口などの開口部から入れない



禁止



金属に電流が流れて、感電の原因になります。

水につけたり、水をかけたりしない



禁止

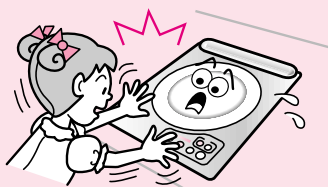


漏電やショートをおこし感電や発火の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない



禁止

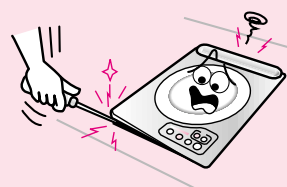


やけど、感電、けがをすることがあります。

改造はしない  
また、修理技術者以外の人には絶対に分解・修理はしない



分解禁止



漏電やショートをおこし感電や火災の原因になります。修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

いたんだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない



禁止

感電、ショート、発火の原因になります。

電源プラグの刃・刃の取付け面に、付着したほこりをふき取る



ほこりをとる

ほこりが付着すると、火災の原因になります。

# 安全上のご注意(つづく)

## ⚠ 警告

### 揚げ物調理について

調理中はそばを離れない



離れない

油の温度が上がりすぎ、火災の原因になることがあります。

なべは底の平らなものを使用すること

底にソリや脚がついている物は、温度制御装置がはたらかず、油の温度が上がり過ぎ火災の原因になります。

油の量は800g以上で調理すること

油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎ火災の原因になります。



油煙が多く出たら通電を切る



通電を切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し火災になります。

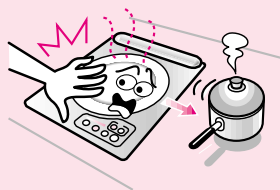


## ⚠ 注意

使用中、使用後しばらくはなべの熱でトッププレートが熱くなっているためさわらない



接触禁止



高温のためにやけどをします。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたり、医師とよくご相談ください。



医師と相談



本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く



プラグを持って抜く

コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

調理以外の目的で使用しない



禁止

火災の原因になることがあります。

## ⚠ 注意

### なべの空だきをしない



禁止

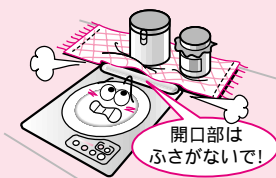


なべの温度が上がり、やけどやなべの破損の原因になります。

### 排気口、吸気口をふさがない



禁止



排気口、吸気口をふさぐと本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

### トッププレートに缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものをのせない なべの下に紙などを敷かない



禁止

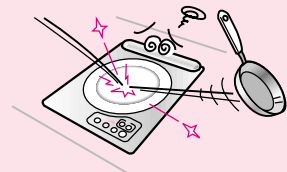


破裂してけがをしたり、赤熱してやけどをする原因になります。またなべの熱で紙がこげたりします。

### トッププレートに衝撃を加えない



禁止



トッププレートにひびが入り電気部品が露出し、感電の原因になります。万一ひびが入った時は、ただちに電源プラグをコンセントから抜き、修理を依頼してください。

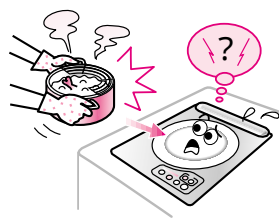
## 揚げ物調理について

他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しない



禁止

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し火災になります。



揚げ物調理中は飛び散る油に注意する



飛び散り注意

油が飛びちってやけどの原因になります。油の飛び散りは材料の下ごしらえなどで少なくできます。13ページ「油の飛び散りを少なくするために」をごらんください。



# 各部のなまえとはたらき

## トッププレート

なべが周囲のふちにのり上げないようしてください。

排気口（本体後面）

機種名表示位置

操作部

高温のなべやフライパンなどを操作部にあてないでください。  
（熱で変形したり、溶けることがあります。）

吸気口  
（本体裏面）

火力・温度ランプ

電源キー

主電源の入・切に使用します。

電源ランプ

IHキー

揚げ物以外の調理のときに使います。

IHランプ

揚げ物キー

揚げ物調理のときに使います。

揚げ物ランプ

火力・温度調節キー

IHのときは

- ➡ キーを押すと火力が強くなります。
- ➡ キーを押すと火力が弱くなります。

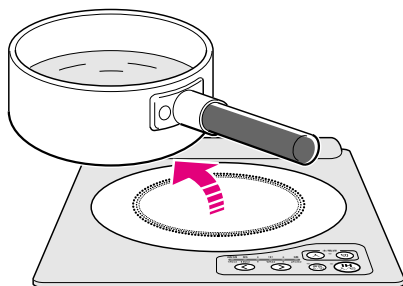
揚げ物のときは

- ➡ キーを押すと温度が上がります。
- ➡ キーを押すと温度下がります。

## 安全装置について

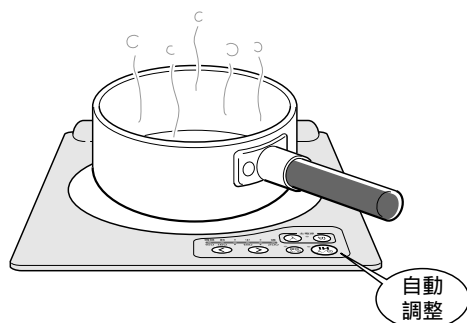
### なべ無し自動停止装置

なべを外すと1分後に電源を停止します。



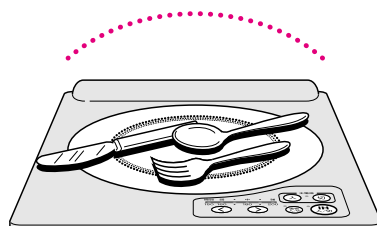
### 温度過昇防止装置

空だきなどにより、なべが高温になり過ぎるのを防ぎます。



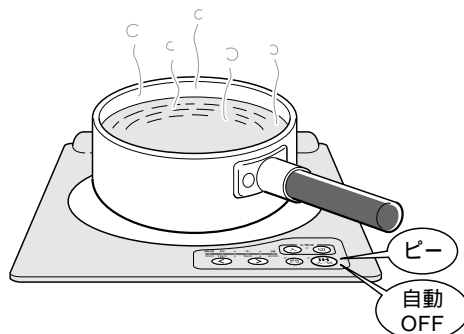
### 小物発熱防止装置

ナイフやフォーク等の小物の加熱を防止します。



### 切り忘れ防止装置

切り忘れて加熱を続けても最終キー操作後、やや中以上の火力と揚げ物の場合は約1時間が過ぎるとブザーでお知らせして自動的に通電を停止します。弱以下の火力時は約5時間で通電を停止します。



各部のなまえとはたらき

### お願い

磁力線が出ているため、磁気に弱い物を近づけないでください。

- ・ラジオ・テレビなど  
(雑音が入ることがあります。)
- ・キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど  
(記憶が消える恐れがあります。)

排気口に水をかけないでください。  
(万一水が入ると、本体裏面から水が漏れたり、故障の原因になります。)

### お知らせ

使用中、本体内部からファンの運転音などがしますが、使用上差し支えありません。  
使用中、なべの種類によっては金属音(ビー音など)がすることがありますが、故障ではありません。なべの位置をずらすと、止まることがあります。  
調理時間・火力の強さなどにより、本体後側が熱くなったり、調味料を排気口の方に置くと暖まることがあります。



# 使えるなべについて

## 使えるなべ

### 材 質

鉄・鉄鋳物



鉄ホーロー

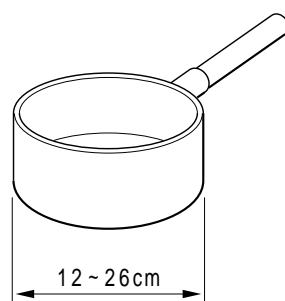


ステンレス



### 形 状

- ・なべの底が平らなもので、底の直径が約12～26cmのもの



[18-0/18-8/18-10]

### メモ

使えるなべでも形状、材質、なべ底の厚さにより火力が弱くなることがあります。多層なべでステンレスに見えても、アルミなどを間にはさんだものは、加熱しないことがあります。フライパンなど予熱するとき、なべ底の厚さにより数分で赤熱することがあります。

## 使えないなべ

### 材 質

耐熱ガラス



陶磁器(土なべなど)



### 形 状

- ・底の直径が約26cm以上又は12cm未満のもの
- ・底の丸いもの(中華なべなど)



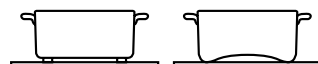
銅



アルミ

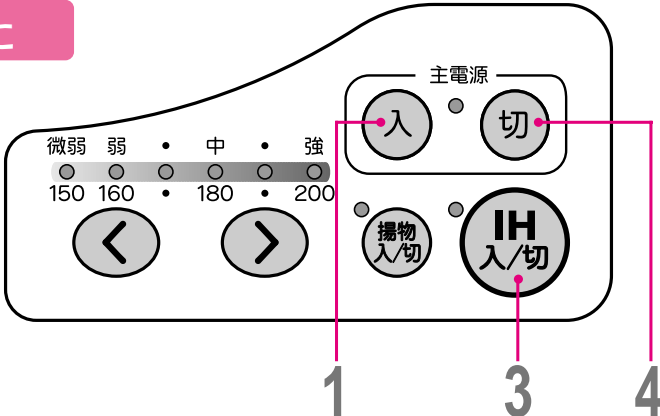


- ・底に約3mm以上のソリや脚がついているもの



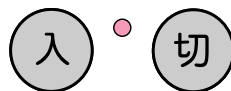


## 使えるなべの見わけかた



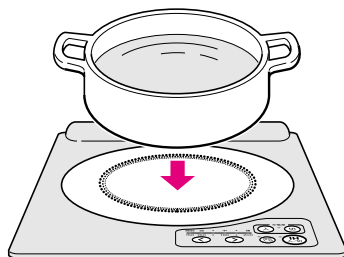
1 (入) を押す

1 秒以上押してください。



ピーと音がしてランプが点灯します。

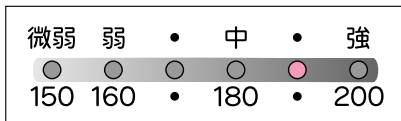
2 なべに水を入れ、トッププレートの中央にのせる



3 を押す

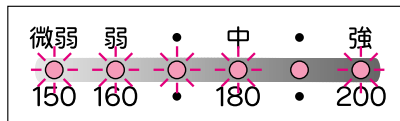
## 使えるなべのとき

「やや強」のランプが点灯



## 使えないなべのとき

「やや強」以外のランプが点滅



使用なべ検知機能が働き、なべは加熱されません。

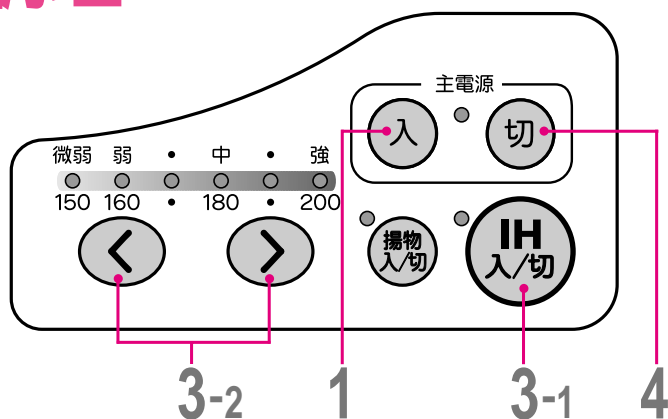
4 確認後、**切** を「ピッピッ」と2回音がするまで押す

お願い

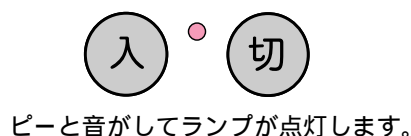
確認したら、すみやかに**切キ**を押してください。そのまま放置すると使えるなべの場合は加熱されるので、水が入っていない場合なべを傷める原因になります。

## 使えるなべについて

# 正しい使いかた 加熱調理

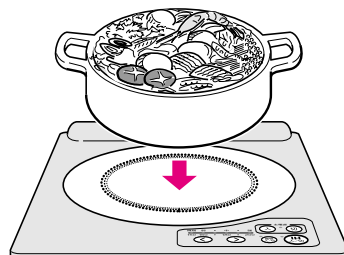


**1** **入** を押す  
1 秒以上押してください。



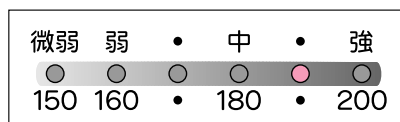
**2** なべに材料を入れトッププレートの中央にのせる

なべを中央部から半分以上ずらしてのせたり、使えないなべをのせたときは使用なべ検知機能が働き、加熱できません。



**3** **IH 入/切** を押す  
IHランプと火力ランプ「やや強」が点灯。

**< >** で火力を調節する  
選んだ火力ランプが点灯。



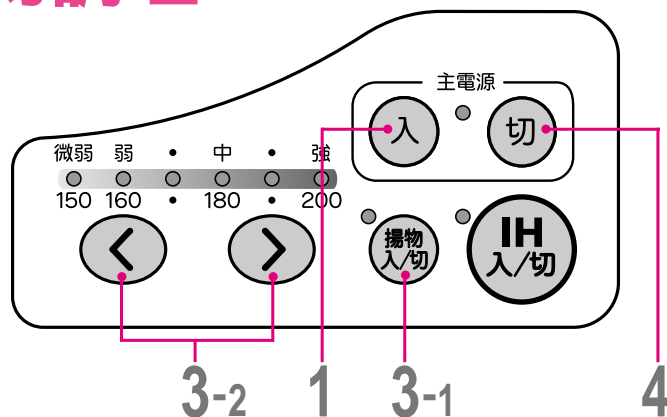
**4** 調理が終わったら  
**IH 入/切** を押して加熱を停止する ●●●

使用後は主電源を切ってください。  
「切」を押さないで、そのままにして  
おくと3分後に通電を停止します。

**お願い** ふきこぼさないようにしてください

なべものの煮こみ、煮豆など、材料や分量 などによってはふきこぼれることがあります。ふたを取ったり、ずらすなどしてふきこぼれないようにしてください。

# 正しい使いかた 揚げ物調理



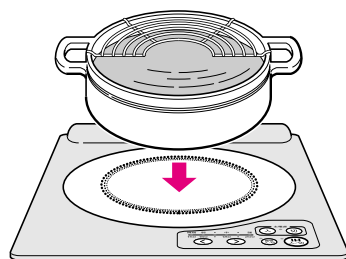
**1** **入** を押す  
1秒以上押してください。

**入** **切**  
ピーと音がしてランプが点灯します。

**2** 天ぷらなべに油を入れ、トッププレートの中央にのせる  
油は800g以上入れてください。

⚠ 注意

- ・調理中はそばを離れない
- ・油の量は800g以上で調理する
- ・なべは底の平らなものを使用する  
油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

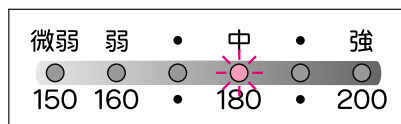


**3** **揚げ物入/切** を押す  
揚げ物ランプが点灯し、温度ランプが「180」で点滅。

**< >** で温度を調節する

150～200迄10刻みで6段階の温度ランプが点滅。油の温度が設定温度に近づくにつれ、点滅の間隔が短くなる。

油の温度が設定温度になるとピッと鳴って温度ランプが点滅から点灯に変わる。



**4** 調理が終わったら  
**揚げ物入/切** を押して加熱を停止する ●●●

使用後は主電源を切ってください。  
「切」を押さないで、そのままにして  
おくと3分後に通電を停止します。

とくに、長時間お使いになるときは、ふきこぼれや焦げ付きなどにご注意ください。

なべの底に紙など敷かないでください  
なべの熱で、紙、布がこげることがあります。

# お手入れのしかた

## ⚠ 注意

使用後しばらくはトッププレートに直接さわらない  
高温のためやけどをします。

お手入れは主電源を切ってから  
する  
感電の原因になります。

## 本体・トッププレート

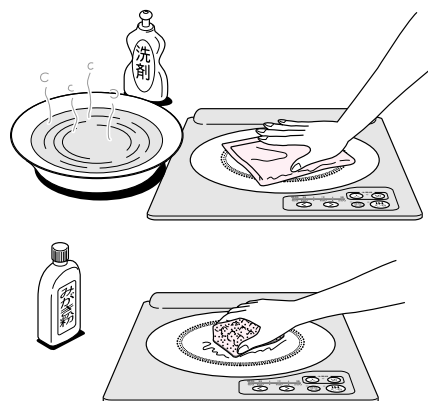
ぬるま湯か食器用中性洗剤の溶液をしみこませた布でふきます。

洗剤溶液を使ったあとは必ずやわらかい布に水をしみこませ、かたくしぼりよくふきとってください。

## ⚠ 注意

水をかけて洗わない  
感電、故障の原因になります。

トッププレートについたとれにくいよごれは、みがき粉(クレンザー)を使用してください。



## お願い

本体を揮発性のものやみがき粉などで拭かないでください。  
揮発性(ベンジン、シンナー、ガソリン)のものやクレンザーなどで拭くと変色や変質の原因になることがあります。


# 調理ガイド

## 加熱調理の火力調節の目安

加熱 >		微弱	弱	・	中	・	強	調節ポイント
		微弱	弱	やや中	中	やや強	強	
煮る	よせなべ すきやき				沸とうしたら			「強」に合わせ、沸とうしたら「中」～「やや強」に切り換えます。
煮込む	おでん カレー・シチュー	沸とうしたら						「強」に合わせ、沸とうしたら「弱」～「微弱」に切り換えます。
蒸す	茶わん蒸し		沸とうしたら					「強」に合わせ、水が沸とうしたら「弱」に切り換えます。
焼く	鉄板焼							「強」に合わせ、鉄板・フライパンを十分に熱してから、油をひき、材料を入れ、焼き色を見ながら調節します。

# 揚げ物調理の温度調節の目安

油800g(0.9L)を加熱した時の目安温度です。

揚げ物	150 160 ・ 180 ・ 200						調節ポイント
	150	160	170	180	190	200	
 天ぷら (野菜)							
 天ぷら (魚貝類)							
 フライ							
 冷凍食品							冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、冷凍食品に表示されている温度より10 高めに設定してください。
 ドーナツ							

お手入れのしかた  
調理ガイド

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水分をふき取ってください。

特にしいたけやピーマンなど！

(水分が残っていると油がはねることがあります。)



いかやゆで卵などは揚げすぎないでください。

長時間揚げると破裂！

(特にけんさきいかや、するめいかなどは注意)

なべの中に揚げ忘れがないか、常に確認を！



衣や生地作りのご注意

天ぷら衣は固すぎないように！

水分の多い材料には、必ず薄力粉をうすくまぶしてから衣をつけて！

ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて！



特に下ごしらえの必要な材料

えび

尾の先を切って水分を出す



ししとう

水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける



いか

皮をむき水分をふき取り、切り目を入れる



# 修理を依頼する前に

ご使用中に異常が生じたときは、次の点をお調べください。

症 状	点 検 箇 所	処 置
キーを押しても通電しない	ブレーカーが切れている。	ブレーカーを入れてください。
	電源プラグが外れている。	電源プラグを確実に差し込んでください。
火力、温度ランプが点滅し 約1分後消灯する <div>なべ無し自動停止機能</div>	使用できないなべを使っている。	8ページの「使えるなべについて」をごらんください。
	なべを置いていない。又は使用中になべを外した。	なべを置き、再びキーを操作してください。
	なべの位置がヒーターの中央から大きくずれている。	なべをヒーターの中央に置き、再びキーを操作してください。
使用している途中で通電が 停止した <div>切り忘れ防止自動停止機能</div>	一定時間以上キーを操作してしない。 「やや中」以上...約1時間。 「弱」以下.....約5時間。	再びキーを操作してください。
使用中「ブーン」という音や「ジー」という音がする	なべの材質によっては、共振音が発生することがあります。	なべの位置をずらすか、置き直すと止まる場合がありますが、異常ではありません。そのままお使いください。
使用中、約3秒間全てのランプが点灯することがある	雷サージ等過電圧に対して回路を保護しています。	異常ではありません。そのままお使いください。
使用中、揚げ物ランプとIHランプが点滅してブザーが鳴り通電が停止した	排気口(本体後面)がフキン等でふさがれている。	排気口をふさがないでください。
	吸気口にホコリがたまっている。	電源プラグを抜き、吸気口のホコリを掃除機で吸い取ってください。

こんな場合は修理が必要です。

症 状	原 因	処 置
<p>表示ランプが点滅しブザーが7回なり通電しない</p> <p><b>表示ランプ点滅例</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・揚げ物ランプの点滅</li> <li>・IHランプ+火力・温度ランプのどれか1つの点滅</li> <li>・火力・温度ランプのどれか2つの点滅</li> </ul>	<p>本体内部に異常が起きています。</p>	<p>使用を中止し、電源プラグを抜き、お買いあげの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。</p>

## 仕 様

電 源	単相200V( 50－60Hz共用 )
定 格 消 費 電 力	2050W
消費電力調節範囲	約150～2050W 6段階( 約150・300・500・900・1400・2050W )
保 護 機 能	<p>なべ無し自動停止機能( 使用なべ検知機能 )</p> <p>温度過昇防止機能</p> <p>過熱保護機能</p> <p>小物発熱防止機能</p> <p>切り忘れ防止自動停止機能</p>
大 き さ	319( 巾 )×382( 奥行 )×95( 高さ )mm
質 量 ( 重 さ )	約4.3kg
電源コードの長さ	0.6m



# 保証とアフターサービス

## ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は **お買いあげの販売店にご相談ください。**

ご転居されたり、ご贈答品などで  
販売店に修理のご相談ができない場合

**東芝家電修理ご相談センター**



0120-1048-41

新製品などの商品選び、  
お取り扱い・お手入れ方法などのご相談

**東芝家電ご相談センター**



0120-1048-86

携帯電話・PHSからのご利用は 03-3426-1048

FAX 03-3425-2101(365日・8:00~20:00受付)

電話受付 365日・24時間受付

フリーダイヤルは、携帯電話・PHSなど一部の電話ではご利用になれません。

## 保証書(別添)

この東芝電磁調理器には「保証書」を別途添付しております。

保証書は、必ず「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間はお買いあげの日から1年間です。

## 補修用性能部品の保有期間

電磁調理器の補修用性能部品の、製造打ち切り後6年保有しています。

補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼されるときは

## 出張修理

18・19ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買いあげの販売店にご連絡ください。

保証期間中は .....

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

保証期間が過ぎているときは .....

保証期間経過後の修理については、お買いあげの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ .....

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

便利メモ	お買いあげ日	年	月	日
	お買いあげ店名	電話( )		

## 長年ご使用の電磁調理器の点検をぜひ！



愛情点検

このような  
症状はあり  
ませんか。

ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。  
本体からコゲくさいにおいがする。  
本体の一部が割れ、ゆるみ、がたつきがある。  
調理中、底部のファンが回っていない。  
その他の異常・故障がある。

ご使用  
中 止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買いあげの販売店に点検・修理をご相談ください。

株式会社 **東芝**

家電機器社

〒105-8001 東京都港区芝浦1-1-1(東芝ビルディング)

H0589-2